

المجلة رقم 1 لفن الطعام

fatafeat



وصفات مضمونة النجاح

العسل في الأطباق الرئيسية
حول العالم: بيتزا وسلطة
أشهى الوصفات للأولاد
استعداداً للبرد شوربة ويخنة
إبداع الطماطم

94

وصفة

ما قبل
أكل من
المطبخ



يخنة الفول من 127

قائمة طعام أكتوبر

101

اليخنة ليس
لها بديل

116

وصفات
بأثني كعدي



كعادتها، تشاركنا بأثني بعض
من وصفاتها المميزة والرائعة،
إستمعوا هذه المرة أيضاً ببعض
من وصفات ديرتي كيتشين!



اليخنة طبق أساسي على كل
مائدة، لذا تشاركنا الشيف بزمين
أروع الابتكارات في مجال اليخنة
ومزجها بالتلويح

73

تحضيراً
للشقاء
الحساء

سندعنا لفصل
الشتاء بالتر الشيف الذي
مشاركنا بأحد ابتكاراته
في أطباق الحساء، ما
رايكم؟



شكراً يا
طماطم

17

فرر الشيف إكو تسليط الضوء على
وصفات معدة بالطماطم غنية بالطعم
واللون الأحمر، فلنستمع بها



45

الحاويات سوبرة على
الصغار والكبار، فمن منا لا
يطلب الحاويات؟ هذه المرة
الحاويات معدة خصيصاً
لأطفالنا الأحباء

حلويات للأولاد الحلوين



العالم مدور والبيتزا مدورة حواليه

ليس من الضروري أن تكون البيتزا أيطالية، فلها
أن تكون ذو جنسية مختلفة، فما هي يا ترى؟

59



وصفات أساسها عسل وطعمها؟؟

نشاركنا الشيف ديلو وصفات مكونها
الأساسي العسل، ليشجعنا أن العسل ليس
فقط للحلوة بل لإضفاء النكهة المميزة

87

الأبواب

كلمة الشيفر

قائمة الوصفات الطرية المصنوعة للتغذية على
صفحة الوصفة المختارة بالصورة

لقد تمرة فتا فتيات

تعلموا كيفية تفصيل البرتقال واستعماله في
الوصفات الرائعة خطوة خطوة

14

8

21



خطوة خطوة

تعلموا كيفية تفصيل
البرتقال واستعماله
خطوة خطوة

تفصيل البرتقال في هذا الفيديو
لإعداد وصفتين رائعتين خطوة
خطوة



21

31

سلطات بمختلف اللغات

سلطات متنوعة ومختلفة من كل أرجاء
العالم فالسلطة هي أساساً هذه تزين
السفرة قبل الطبق الأساسي



المقبلات والسلطات



92

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



93

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



89

الفاصوليا مع الحمص



21

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



30

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



26

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



28

الفاصوليا مع الحمص



19

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



38

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



37

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



35

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



17

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



43

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



40

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



42

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



32

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



34

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



33

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



44

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



36

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



41

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



40

الفاصوليا مع الحمص والخضروات



4

الفاصوليا مع الحمص والخضروات

الحساء:



شوربة البطاطس



شوربة كريمة الكرنب



شوربة طينقات الطماطم



شوربة الطماطم والريحان



شوربة خوخة السبانخ



لوز دلم



شوربة الكسكس والكريمة



شوربة البطاطس المشوي



شوربة الجزر والكشمش



شوربة كريمة الفلفل



شوربة البوتات والبقدر



شوربة الكرات بالخلقي



شوربة الفاصوليا البيضاء



شوربة الفطر المشوي



شوربة خوخة العنبون

البيلزا:



بيلزا السمورين
لعن الفاسون



بيلزا السمورين
لعن مصر



بيلزا الهالينلو والدجاج
لعن المكسيكا



بيلزا الريف بزرع لعن أمريكا



بيلزا ليماني الدجاج لعن اليابان



بيلزا اللحم لعن لعن لعن



بيلزا اللحم والدجاج لعن سوريا



بيلزا الفواكه لعن أمريكا

تكملة البيتزا:



بيتزا مارجريتا (من إيطاليا)



بيتزا الحفلة (من تركيا)



بيتزا البابونج (من الهند)



بيتزا الأحياء الأربعة (من إيطاليا)

الأطباق الرئيسية:



بندلة الفول



بندلة البندولج والكشكش



بندلة الفستق والكشكش



بندلة الروميان



بندلة (الدمي) الكشكش



بندلة الدسم الكشكش



بندلة الخضروات المشوية



بندلة الحفلة



بندلة الكاشكش المشوي



بندلة البامية والكشكش



بندلة الفستق والكشكش



بندلة البصل الصغير والكشكش



بندلة المشوي الكشكش



البندلي مع الطماطم والموزarella



دجاج مشوي مع الفول



بندلة الدجاج



الدجاج المشوي بالكشكش



صندل الدجاج المشوي بالكشكش



البندلي المشوي بالكشكش



البندلي مع الطماطم والكشكش

قائمة الوصفات المصورة

تكملة الأطباق الرئيسية:



118

كبة الزعفران بالدوا



94

أكلة اللحم بالدجاج



95

أكلة المشوية في الفرن



97

الأضلاع المشوية بالصلصة



54

كباب اللحم الموزة



57

كباب اللحم



56

كباب اللحم



88

نوصيت العسل بالفاكهة



50

الفاكهة المخبزة



53

الفاكهة المخبزة



52

الفاكهة المخبزة



55

الفاكهة المخبزة



45

مخبزات اللحم والكاسات



58

الفاكهة المخبزة



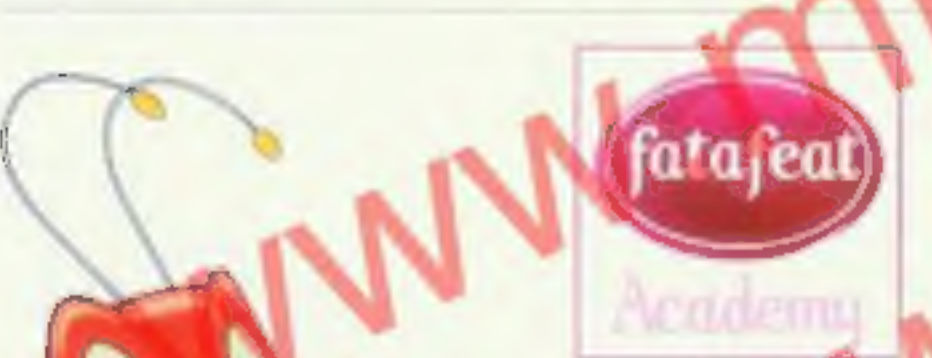
47

الفاكهة المخبزة



49

بان كيك التوت البري



90

بريوليه كريمة اللحم والفاكهة



46

دجاج الفريكو

أكاديمية فنافيت:



124



122



المقادير

- 1 كوب من البرتقال
- 1 كوب من الماء المغلي
- 1 كوب من أوراق الريحان الطازجة (مقطع ناعماً، والمزيد من الأوراق الكاملة للتزيين)
- 1 كوب من أوراق النعناع الطازجة (مقطع ناعماً، والمزيد من الأوراق الكاملة للتزيين)
- 1 كوب من أوراق البقدونس الطازجة (مقطع خشناً، والمزيد من الأوراق الكاملة للتزيين)
- حبات من الطماطم الكرزية، مقطعة إلى نصفين
- 1 فص مفروم من الثوم
- 2 ملعقة كبيرة من الخل الأحمر
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون البكر
- 2 بصلة مفصصة (الأجزاء البيضاء والخضراء، المفصصة فقط، مقطعتان إلى شرائح رقيقة)
- عصير 1 ليمونة
- 1 1/2 ملعقة صغيرة من الملح الخشن
- فلفل أسود مطحون حديثاً حسب الذوق

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 425 فهرنهايت.
2. يوضع البرتقال في وعاء عميق الحرارة ويضاف إليه الماء المغلي ويقلب ثم يغطى الوعاء بإحكام ويوضع في الفرن لمدة ساعة إلى أن يتم امتصاص السائل.
3. تخطئ الأعشاب المقطعة معاً.
4. تخطئ الطماطم مع الثوم والخل و 1/2 ملعقة صغيرة من الزيت و 2 ملعقة كبيرة من خليط الأعشاب في صينية خبز ذات جوانب وتطهى الطماطم لمدة 12 دقيقة إلى أن تبدأ في أن تجف، ثم تترك لتبرد.
5. يضاف إلى البرتقال خليط الطماطم المشوية وبقية الأعشاب النقطية والبصل الأخضر وعصير الليمون والملح والفلفل الأسود وبقية الزيت ويقلبوا برفق.
6. تزين الشبلة بأوراق الأعشاب الكاملة.

تبولة الطماطم المشوية



المقادير

- 6 حبات مقطعة من الطماطم الكرزية
- ¼ كوب من الطماطم المتقطعة بالتشيس (معبأة في الزيت)
- 3 لحصص مفرومة من الثوم
- ¼ كوب من زيت الزيتون
- 2 ملعقة كبيرة من الخل البلسمي
- ¼ كوب من الريحان الطازج (مفروم)
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- 1 رغيف من خبز الباجيت الفرنسي
- 2 كوب من جبن الموتزاريلا المبشور

الطريقة

1. تسخن مشواة الفرن.
2. في وعاء كبير الحجم تخلط الطماطم الكرزية مع الطماطم المتقطعة والثوم وزيت الزيتون والخل البلسمي والريحان والملح والفلفل. ويترك الخليط لمدة 10 دقائق.
3. يقطع الخبز إلى شرائح سمكها ¼ بوصة، وترص الشرائح في صينية خبز في درجة واحدة وتشوى لمدة من دقيقة إلى دقيقتين إلى أن تكتسب لوناً بنياً ذهبياً.

4. ينقسم خليط الطماطم بالتساوي على شرائح الخبز، ويوضع جبن الموتزاريلا على الوجه.
5. يشوى الخبز بالطماطم لمدة 5 دقائق أو إلى أن يتوب الجبن.



بروسكيتا

الطماطم المزدوجة



www.mlazna.com

سنو وايت



المقادير

- 4 حبات من الطماطم المقشرة (مقشرة)
- من البقدونس ومقطعة إلى مكعبات
- 4 أكواب من عصير الطماطم
- 14 ورقة ريحان طازجة
- 1 كوب من كريمه الحليب الثقيلة
- 1/4 كوب من الزبد
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق

الطريقة

- 1- تقطيع الطماطم وعصير الطماطم في قدر على نار متوسطة الحرارة وتطهى لمدة 30 دقيقة.
- 2- يهرس خليط الطماطم ويضع أوراق الريحان، ثم يعاد الخليط إلى القدر.
- 3- توضع القدر على نار متوسطة الحرارة، وتضاف الكريمه الثقيلة والزبد ويقلبا.
- 4- تبتل الشورية بالملح والفلفل الأسود حسب الرغبة.
- 5- تسخن الشورية مع التقليب إلى أن يذوب الزبد، لكن يراعى ألا تغلي.



شورية الطماطم والريحان



www.mlazna.com

سنو وايت



طبعة : الثانية

المشاكل

المشاكل

www.mtazma.com

المشاكل

التي تلي مع الطماطم
والموتزاريلا

[illegible]

سر النكهة الغنية للكبسة الشهية

مسحوق اجي نو موتو معزز النكهة

الطبخ

1. اغسل اللحم بالماء البارد وقلبه
2. اقطع اللحم الى مكعبات بحجم 2 سم

3. اقطع البصل الى مكعبات بحجم 2 سم

4. اقطع الطماطم الى مكعبات بحجم 2 سم

5. اقطع الفلفل الى مكعبات بحجم 2 سم

6. اقطع الكزبرة الى مكعبات بحجم 2 سم

الطبخ

7. اقطع اللحم الى مكعبات بحجم 2 سم

8. اقطع البصل الى مكعبات بحجم 2 سم

9. اقطع الطماطم الى مكعبات بحجم 2 سم

10. اقطع الفلفل الى مكعبات بحجم 2 سم

11. اقطع الكزبرة الى مكعبات بحجم 2 سم

هذا هو السر الذي يضيف النكهة
الفريدة والمميزة على اطباعت
الضيقة أثناء التحضير واكتشف
بفسك قدرته على منح مكونات
الاكل طعمها الطبيعي وجعل
الاطباق الشهية والذات
له اجي نو موتو المسحوق
لمثالي لتحضير جميع الاطباق
لعربية جربه بنفسك
وستنعمي بروعة الطعم
ضيقة اجي نو موتو لاطباقك
وتلذيذ بالنكهة



الطبخ
AJI NO MOTO

حي نو موتو



الطريقة

المقادير

١- ١ كيلو لحم خنزير مقطع مكعبات
٢- ١ كيلو لحم دجاج مقطع مكعبات
٣- ١ كيلو لحم بقر مقطع مكعبات
٤- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٥- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٦- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٧- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٨- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٩- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
١٠- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات

١- ١ كيلو لحم خنزير مقطع مكعبات
٢- ١ كيلو لحم دجاج مقطع مكعبات
٣- ١ كيلو لحم بقر مقطع مكعبات
٤- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٥- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٦- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٧- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٨- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٩- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
١٠- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات

١- ١ كيلو لحم خنزير مقطع مكعبات
٢- ١ كيلو لحم دجاج مقطع مكعبات
٣- ١ كيلو لحم بقر مقطع مكعبات
٤- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٥- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٦- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٧- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٨- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
٩- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات
١٠- ١ كيلو لحم خروف مقطع مكعبات

www.milazna.com

نسوة وايت

الطماطم الحمراء
المحمرة

نہادہ

لصرفه

[illegible]

۱. در صورتی که یک شرکت با سرمایه اولیه ۱۰۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۲۰ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۲. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۵۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۱۰ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۳. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۷۵ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۱۵ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۴. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۹۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۱۸ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۵. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۶۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۱۲ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۶. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۸۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۱۶ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۷. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۱۰۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۲۰ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۸. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۱۲۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۲۴ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۹. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۱۴۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۲۸ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

۱۰. اگر یک شرکت با سرمایه اولیه ۱۶۰ میلیون ریال، پس از گذشتن از دوره‌های مختلف، به سود خالص سالانه ۳۲ میلیون ریال برسد و این سود را به سهامداران تقسیم کند، چگونه می‌تواند ارزش خود را افزایش دهد؟

[Faint, illegible text from bleed-through]

(The following text is extremely faint and largely illegible due to low contrast and blurring. It appears to be a list or index of items.)

التنوية مع النظام
والرياحان

www.milazna.com

سنة و اربع مائة



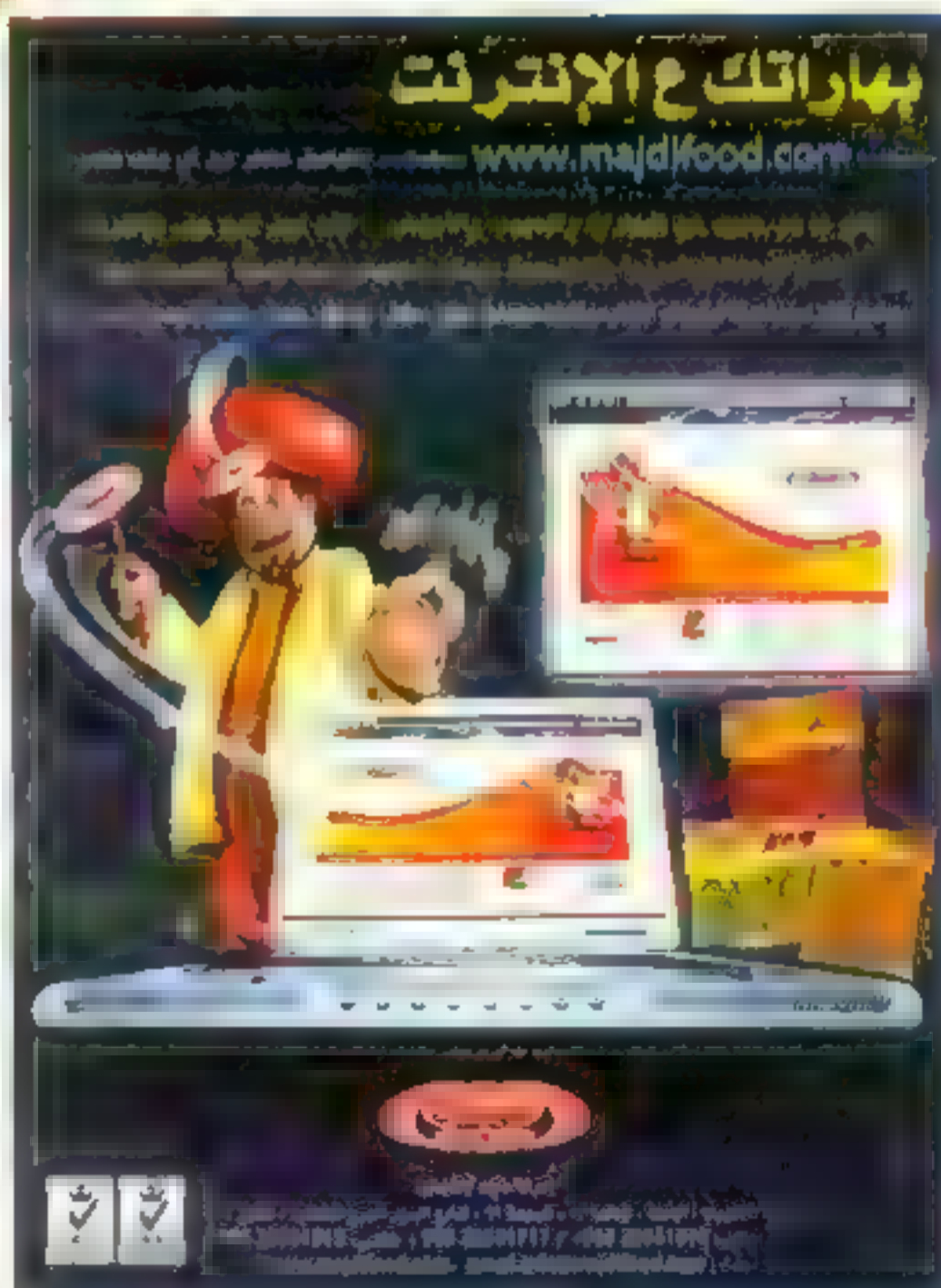
www.milazna.com

مستور وائیت

صنوع الطبخماظم

بهاراتك ع الإنترنت

www.majdfood.com



الطريقة

المقادير

www.mlazna.com

سنو وايت

سلطنة الظمائم
والقليل الأخضر

المقادير

لصريعه

سمك	لحم	م	نات
كبي			
سمك	لحم	م	نات
كبي			
سمك	لحم	م	نات
كبي			
سمك	لحم	م	نات
كبي			
سمك	لحم	م	نات
كبي			

حما	ن	سمك	لحم	م	نات
كبي					
سمك	لحم	م	نات		
كبي					
سمك	لحم	م	نات		
كبي					
سمك	لحم	م	نات		
كبي					
سمك	لحم	م	نات		
كبي					

www.mlazna.com

ستو وايت

الطماطم المخبوزة
بالخبث

مقدمه

مقدمه

در این کتاب سعی شده است تا با استفاده از روش‌های نوین و به‌روز، به شما آشنایی کاملی در مورد مباحث مختلف مرتبط با این حوزه فراهم شود. امید است که این کتاب بتواند به شما در یادگیری و تسلط بر این مباحث کمک کند.

و در ادامه به بررسی مباحث مختلف مرتبط با این حوزه خواهیم پرداخت.

در این کتاب سعی شده است تا با استفاده از روش‌های نوین و به‌روز، به شما آشنایی کاملی در مورد مباحث مختلف مرتبط با این حوزه فراهم شود. امید است که این کتاب بتواند به شما در یادگیری و تسلط بر این مباحث کمک کند.

www.mlazna.com

سنت و آیین

و السلام علیکم وعلیٰ آئالتکم وعلیٰ سلمکم
و علیٰ جمیع مسلمین

الطريقة

المقادير

1. خبز	2. لبن	3. زبدة
4. سكر	5. فانيليا	6. قرفة
7. بيض	8. ملح	9. ماء
10. زبدة	11. سكر	12. فانيليا
13. قرفة	14. بيض	15. ملح
16. ماء	17. زبدة	18. سكر
19. فانيليا	20. قرفة	21. بيض
22. ملح	23. ماء	24. زبدة
25. سكر	26. فانيليا	27. قرفة
28. بيض	29. ملح	30. ماء
31. زبدة	32. سكر	33. فانيليا
34. قرفة	35. بيض	36. ملح
37. ماء	38. زبدة	39. سكر
40. فانيليا	41. قرفة	42. بيض
43. ملح	44. ماء	45. زبدة
46. سكر	47. فانيليا	48. قرفة
49. بيض	50. ملح	51. ماء
52. زبدة	53. سكر	54. فانيليا
55. قرفة	56. بيض	57. ملح
58. ماء	59. زبدة	60. سكر
61. فانيليا	62. قرفة	63. بيض
64. ملح	65. ماء	66. زبدة
67. سكر	68. فانيليا	69. قرفة
70. بيض	71. ملح	72. ماء
73. زبدة	74. سكر	75. فانيليا
76. قرفة	77. بيض	78. ملح
79. ماء	80. زبدة	81. سكر
82. فانيليا	83. قرفة	84. بيض
85. ملح	86. ماء	87. زبدة
88. سكر	89. فانيليا	90. قرفة
91. بيض	92. ملح	93. ماء
94. زبدة	95. سكر	96. فانيليا
97. قرفة	98. بيض	99. ملح
100. ماء	101. زبدة	102. سكر
103. فانيليا	104. قرفة	105. بيض
106. ملح	107. ماء	108. زبدة
109. سكر	110. فانيليا	111. قرفة
112. بيض	113. ملح	114. ماء
115. زبدة	116. سكر	117. فانيليا
118. قرفة	119. بيض	120. ملح
121. ماء	122. زبدة	123. سكر
124. فانيليا	125. قرفة	126. بيض
127. ملح	128. ماء	129. زبدة
130. سكر	131. فانيليا	132. قرفة
133. بيض	134. ملح	135. ماء
136. زبدة	137. سكر	138. فانيليا
139. قرفة	140. بيض	141. ملح
142. ماء	143. زبدة	144. سكر
145. فانيليا	146. قرفة	147. بيض
148. ملح	149. ماء	150. زبدة
151. سكر	152. فانيليا	153. قرفة
154. بيض	155. ملح	156. ماء
157. زبدة	158. سكر	159. فانيليا
160. قرفة	161. بيض	162. ملح
163. ماء	164. زبدة	165. سكر
166. فانيليا	167. قرفة	168. بيض
169. ملح	170. ماء	171. زبدة
172. سكر	173. فانيليا	174. قرفة
175. بيض	176. ملح	177. ماء
178. زبدة	179. سكر	180. فانيليا
181. قرفة	182. بيض	183. ملح
184. ماء	185. زبدة	186. سكر
187. فانيليا	188. قرفة	189. بيض
190. ملح	191. ماء	192. زبدة
193. سكر	194. فانيليا	195. قرفة
196. بيض	197. ملح	198. ماء
199. زبدة	200. سكر	201. فانيليا
202. قرفة	203. بيض	204. ملح
205. ماء	206. زبدة	207. سكر
208. فانيليا	209. قرفة	210. بيض
211. ملح	212. ماء	213. زبدة
214. سكر	215. فانيليا	216. قرفة
217. بيض	218. ملح	219. ماء
220. زبدة	221. سكر	222. فانيليا
223. قرفة	224. بيض	225. ملح
226. ماء	227. زبدة	228. سكر
229. فانيليا	230. قرفة	231. بيض
232. ملح	233. ماء	234. زبدة
235. سكر	236. فانيليا	237. قرفة
238. بيض	239. ملح	240. ماء
241. زبدة	242. سكر	243. فانيليا
244. قرفة	245. بيض	246. ملح
247. ماء	248. زبدة	249. سكر
250. فانيليا	251. قرفة	252. بيض
253. ملح	254. ماء	255. زبدة
256. سكر	257. فانيليا	258. قرفة
259. بيض	260. ملح	261. ماء
262. زبدة	263. سكر	264. فانيليا
265. قرفة	266. بيض	267. ملح
268. ماء	269. زبدة	270. سكر
271. فانيليا	272. قرفة	273. بيض
274. ملح	275. ماء	276. زبدة
277. سكر	278. فانيليا	279. قرفة
280. بيض	281. ملح	282. ماء
283. زبدة	284. سكر	285. فانيليا
286. قرفة	287. بيض	288. ملح
289. ماء	290. زبدة	291. سكر
292. فانيليا	293. قرفة	294. بيض
295. ملح	296. ماء	297. زبدة
298. سكر	299. فانيليا	300. قرفة

www.miaze.com

سنو وايت

السلطة
الغنية بالبروتين

المعادير

الطريقة

١	٢	٣	٤	٥	٦	٧	٨	٩	١٠	١١	١٢	١٣	١٤	١٥	١٦	١٧	١٨	١٩	٢٠	٢١	٢٢	٢٣	٢٤	٢٥	٢٦	٢٧	٢٨	٢٩	٣٠	٣١	٣٢	٣٣	٣٤	٣٥	٣٦	٣٧	٣٨	٣٩	٤٠	٤١	٤٢	٤٣	٤٤	٤٥	٤٦	٤٧	٤٨	٤٩	٥٠	٥١	٥٢	٥٣	٥٤	٥٥	٥٦	٥٧	٥٨	٥٩	٦٠	٦١	٦٢	٦٣	٦٤	٦٥	٦٦	٦٧	٦٨	٦٩	٧٠	٧١	٧٢	٧٣	٧٤	٧٥	٧٦	٧٧	٧٨	٧٩	٨٠	٨١	٨٢	٨٣	٨٤	٨٥	٨٦	٨٧	٨٨	٨٩	٩٠	٩١	٩٢	٩٣	٩٤	٩٥	٩٦	٩٧	٩٨	٩٩	١٠٠
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

www.makazna.com

سكنو وايت

سكنو وايت

www.milazna.com

سنو دانت

سلطنة التونة
المكسيكية

المقادير

الطريقة

1- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يذبل.
2- نضيف البصل ونقلب حتى يذبل.
3- نضيف الثوم ونقلب حتى يذبل.
4- نضيف الفلفل الحار ونقلب حتى يذبل.
5- نضيف الفلفل الأخضر ونقلب حتى يذبل.
6- نضيف الفلفل الأحمر ونقلب حتى يذبل.
7- نضيف الفلفل الأصفر ونقلب حتى يذبل.
8- نضيف الفلفل البرتقالي ونقلب حتى يذبل.
9- نضيف الفلفل البني ونقلب حتى يذبل.
10- نضيف الفلفل الأبيض ونقلب حتى يذبل.

1- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يذبل.
2- نضيف البصل ونقلب حتى يذبل.
3- نضيف الثوم ونقلب حتى يذبل.
4- نضيف الفلفل الحار ونقلب حتى يذبل.
5- نضيف الفلفل الأخضر ونقلب حتى يذبل.
6- نضيف الفلفل الأحمر ونقلب حتى يذبل.
7- نضيف الفلفل الأصفر ونقلب حتى يذبل.
8- نضيف الفلفل البرتقالي ونقلب حتى يذبل.
9- نضيف الفلفل البني ونقلب حتى يذبل.
10- نضيف الفلفل الأبيض ونقلب حتى يذبل.

في حالة حدوث حريق، يجب إخماد الحريق فوراً باستخدام الماء أو طفاية الحريق. إذا لم تتمكن من إخماد الحريق، فقم بإخلاء المكان فوراً واطلب المساعدة.

السلامة أولاً



السلامة أولاً
القسم الثاني

www.mlazna.com

سنو وايت

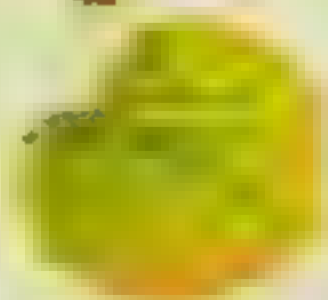
سلطة الدجاج
والسنة ملقاني

الطريقة

1- نغسل الدجاج ونجففه ونقطع لحمه إلى مكعبات.
2- نضع اللحم في قدر مع الزيت ونطبخه على نار متوسطة حتى يكتسب اللون البني.
3- نضيف البصل ونطبخه حتى يذبل.
4- نضيف الثوم ونطبخه حتى يمتزج مع اللحم.
5- نضيف الفلفل الحار ونطبخه حتى يذبل.
6- نضيف الملح ونطبخه حتى يذبل.
7- نضيف الخل ونطبخه حتى يذبل.
8- نضيف الزيت ونطبخه حتى يذبل.

المقادير

1- لحم دجاج 1 كيلو
2- زيت 1 كوب
3- بصل 1 حبة
4- ثوم 1 حبة
5- فلفل حار 1 حبة
6- ملح 1 ملعقة
7- خل 1 ملعقة
8- زيت 1 كوب



المقادير

1 كيلو لحم خنزير مقطع شرائح
 2 كيلو بطاطس مقطعة مكعبات
 1 كيلو فلفل حلو مقطع شرائح
 1 كيلو بصل مقطع شرائح
 1 كيلو زucchini مقطع شرائح
 1 كيلو فطر مقطع شرائح
 1 كيلو كرفس مقطع شرائح
 1 كيلو جزر مقطع شرائح
 1 كيلو فلفل اخضر مقطع شرائح
 1 كيلو فلفل احمر مقطع شرائح
 1 كيلو فلفل اسود مقطع شرائح
 1 كيلو فلفل اخضر مقطع شرائح
 1 كيلو فلفل احمر مقطع شرائح
 1 كيلو فلفل اسود مقطع شرائح

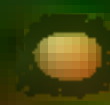
الطريقة

1. يسخن الزيت في قدر كبير على نار متوسطة.
 2. يضاف اللحم الخنزير المقطع ويطهى حتى يتحمر.
 3. يضاف البصل والفلفل الحلو ويطهى حتى ينضج.
 4. يضاف البطاطس والكرفس والجزر ويطهى حتى ينضج.
 5. يضاف الفطر والفلفل الاخضر والاحمر ويطهى حتى ينضج.
 6. يضاف الفلفل الاسود ويطهى حتى ينضج.
 7. يضاف الفلفل الاخضر والاحمر ويطهى حتى ينضج.

www.mlazna.com

سنتوايت

سلطة الخبز والتفاح
 الارز والحبوب





سنو واچ

المقادير

11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841. 842. 843. 844. 845. 846. 847

٩. من المصداق حصص

٢٠٠٠

| ردیف | نام | تاریخ | محل | ملاحظات |
|------|-----|-------|-----|---------|
| ۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۱۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۲۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۳۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۴۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۵۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۶۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۷۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۸۹ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۰ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۱ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۲ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۳ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۴ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۵ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۶ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۷ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۸ | ... | ... | ... | ... |
| ۹۹ | ... | ... | ... | |

۱۰۰

عليه حد عطفه في معاني

حسب خطه ۱۲

نما ۵: جنتہ المصفاۃ ہے

[illegible]

٥٠٠

تاریخ و تمدن

الطريقه

11. 12. 13. 14. 15.

• 2000

811 11/11/2011 11:11:20

Journal of Management Education 36(7)br/>© The Author(s)
10.1177/0095647212468111
<http://jme.sagepub.com>

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 277: 1033-1038.

www.mfazona.com

سنو واين

سلطة الكيمتشي الكورية

الطريقة

المقادير

1. اغسل الكيمتشي جيداً.
2. اقطع الكيمتشي إلى قطع صغيرة.
3. اخلط الكيمتشي مع الصلصة.
4. اترك السلطة في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
5. اذق السلطة وأضف الملح إذا لزم.

1. 1 كيلو كيمتشي
2. 1/2 كوب صلصة
3. 1/4 كوب زيت
4. 1/4 كوب خل
5. 1/4 كوب صلصة
6. 1/4 كوب صلصة
7. 1/4 كوب صلصة
8. 1/4 كوب صلصة
9. 1/4 كوب صلصة
10. 1/4 كوب صلصة



الطريقة

المقادير

| | | | |
|----|--------------|-----|--------------|
| 1 | نصف كيلو لحم | 2 | نصف كيلو لحم |
| 3 | نصف كيلو لحم | 4 | نصف كيلو لحم |
| 5 | نصف كيلو لحم | 6 | نصف كيلو لحم |
| 7 | نصف كيلو لحم | 8 | نصف كيلو لحم |
| 9 | نصف كيلو لحم | 10 | نصف كيلو لحم |
| 11 | نصف كيلو لحم | 12 | نصف كيلو لحم |
| 13 | نصف كيلو لحم | 14 | نصف كيلو لحم |
| 15 | نصف كيلو لحم | 16 | نصف كيلو لحم |
| 17 | نصف كيلو لحم | 18 | نصف كيلو لحم |
| 19 | نصف كيلو لحم | 20 | نصف كيلو لحم |
| 21 | نصف كيلو لحم | 22 | نصف كيلو لحم |
| 23 | نصف كيلو لحم | 24 | نصف كيلو لحم |
| 25 | نصف كيلو لحم | 26 | نصف كيلو لحم |
| 27 | نصف كيلو لحم | 28 | نصف كيلو لحم |
| 29 | نصف كيلو لحم | 30 | نصف كيلو لحم |
| 31 | نصف كيلو لحم | 32 | نصف كيلو لحم |
| 33 | نصف كيلو لحم | 34 | نصف كيلو لحم |
| 35 | نصف كيلو لحم | 36 | نصف كيلو لحم |
| 37 | نصف كيلو لحم | 38 | نصف كيلو لحم |
| 39 | نصف كيلو لحم | 40 | نصف كيلو لحم |
| 41 | نصف كيلو لحم | 42 | نصف كيلو لحم |
| 43 | نصف كيلو لحم | 44 | نصف كيلو لحم |
| 45 | نصف كيلو لحم | 46 | نصف كيلو لحم |
| 47 | نصف كيلو لحم | 48 | نصف كيلو لحم |
| 49 | نصف كيلو لحم | 50 | نصف كيلو لحم |
| 51 | نصف كيلو لحم | 52 | نصف كيلو لحم |
| 53 | نصف كيلو لحم | 54 | نصف كيلو لحم |
| 55 | نصف كيلو لحم | 56 | نصف كيلو لحم |
| 57 | نصف كيلو لحم | 58 | نصف كيلو لحم |
| 59 | نصف كيلو لحم | 60 | نصف كيلو لحم |
| 61 | نصف كيلو لحم | 62 | نصف كيلو لحم |
| 63 | نصف كيلو لحم | 64 | نصف كيلو لحم |
| 65 | نصف كيلو لحم | 66 | نصف كيلو لحم |
| 67 | نصف كيلو لحم | 68 | نصف كيلو لحم |
| 69 | نصف كيلو لحم | 70 | نصف كيلو لحم |
| 71 | نصف كيلو لحم | 72 | نصف كيلو لحم |
| 73 | نصف كيلو لحم | 74 | نصف كيلو لحم |
| 75 | نصف كيلو لحم | 76 | نصف كيلو لحم |
| 77 | نصف كيلو لحم | 78 | نصف كيلو لحم |
| 79 | نصف كيلو لحم | 80 | نصف كيلو لحم |
| 81 | نصف كيلو لحم | 82 | نصف كيلو لحم |
| 83 | نصف كيلو لحم | 84 | نصف كيلو لحم |
| 85 | نصف كيلو لحم | 86 | نصف كيلو لحم |
| 87 | نصف كيلو لحم | 88 | نصف كيلو لحم |
| 89 | نصف كيلو لحم | 90 | نصف كيلو لحم |
| 91 | نصف كيلو لحم | 92 | نصف كيلو لحم |
| 93 | نصف كيلو لحم | 94 | نصف كيلو لحم |
| 95 | نصف كيلو لحم | 96 | نصف كيلو لحم |
| 97 | نصف كيلو لحم | 98 | نصف كيلو لحم |
| 99 | نصف كيلو لحم | 100 | نصف كيلو لحم |

الوصلة بين الحمار والقائمة

www.m1azna.com

سنة وايت



المقادير

تخمير ٢٤ ساعة

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

الطريقة

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

١٠٠ غرام

جيلي
الفواكه

www.milazna.com

سوسا وايت

www.mlazna.com

المقادير

سنو وايت
اللبودنج مع
الحليب

لطريقة

www.mlazna.com

سنو وايت

طبقات
الجيلي
والكاسترد



www.milazna.com

سنتو وایت

المقادير

1/2 كوب زبدة
1/2 كوب سكر
1/2 كوب دقيق
1/2 كوب لبن
1/2 كوب زيت
1/2 كوب ماء
1/2 كوب عصير ليمون
1/2 كوب صودا

الطريقة

1- يسخن الفرن على 180 درجة مئوية.
2- يذوب الزبدة في قدر على نار متوسطة.
3- يضاف السكر ويقلب حتى يذوب.
4- يضاف الدقيق ويقلب حتى يمتزج.
5- يضاف اللبن ويقلب حتى يمتزج.
6- يضاف الزيت ويقلب حتى يمتزج.
7- يضاف الماء ويقلب حتى يمتزج.
8- يضاف عصير الليمون ويقلب حتى يمتزج.
9- يضاف صودا البيكينج ويقلب حتى يمتزج.
10- يترك الخليط يبرد لمدة 10 دقائق.

سنو وايت

[illegible]

بان كيك
التوت البري

۱۶ کوب د . کو
۱۷ منطقه گنبد . سد
۱۸ منطقه صغيره مي سنگنج مودر
۱۹ منطقه صغيره مي بنگر مودر مودر
۲۰ منطقه صغيره مي اسلج
۲۱ منطقه صغيره مي حور . نصب معصومه
۲۲ پيچمه گبيره بحجم
۲۳ کوب مي بحسب
۲۴ کوب مي مکره المجامع
۲۵ کوب مي الزيت المذبح
۲۶ منطقه صغيره مي مستحکم القامع
۲۷ منطقه صغيره مي بشر المموي المرمم
۲۸ کوب مي بحسب

يوضح عزال في وعاء كبير الحجم
وتنقى فيه مشايير دقيق وأسكر
والسكر بادر وسكر بادر
المصود والملح وجودة طيب
وتنقى هذه المكونات في وعاء
في وعاء حر كبير الحجم يحرق
المنسحق بغير ماء ثم يضاف
بالحليب ويتركه الحامضة وتبرد
المنسحق وتبرد ويستعمل
لغالبية ومحقق هذه المكونات

نفس الجوه في منتصف الحنك
يحاف ويصبي فيها الحنك
يسائل. ويخفق الحنك من به
لده زل زلاني لموج
صداه ينثر السموي و ثوب الأروق
ونقلت مع تعجب مرقق باستعداد
لنفسه بصلية

الحجج وثيقة

[illegible]

الحاجب الحامى، القدر السرى الذهبى
قدم اسر كك هي الحال ويصير

الحاجات الأساسية، الثقل السياسي والديني
 يقدم اسر كك هي الحال ويصغر

الطريقة

المقادير



الوافلز
السهلة



www.mla2na.com

سنو وايت

| | | | |
|----|-------|----|-------|
| ١ | كوبون | ١ | كوبون |
| ٢ | كوبون | ٢ | كوبون |
| ٣ | كوبون | ٣ | كوبون |
| ٤ | كوبون | ٤ | كوبون |
| ٥ | كوبون | ٥ | كوبون |
| ٦ | كوبون | ٦ | كوبون |
| ٧ | كوبون | ٧ | كوبون |
| ٨ | كوبون | ٨ | كوبون |
| ٩ | كوبون | ٩ | كوبون |
| ١٠ | كوبون | ١٠ | كوبون |
| ١١ | كوبون | ١١ | كوبون |
| ١٢ | كوبون | ١٢ | كوبون |
| ١٣ | كوبون | ١٣ | كوبون |
| ١٤ | كوبون | ١٤ | كوبون |
| ١٥ | كوبون | ١٥ | كوبون |
| ١٦ | كوبون | ١٦ | كوبون |
| ١٧ | كوبون | ١٧ | كوبون |
| ١٨ | كوبون | ١٨ | كوبون |
| ١٩ | كوبون | ١٩ | كوبون |
| ٢٠ | كوبون | ٢٠ | كوبون |

المافن الصغيرة

لطريقه



المقادير

خبث ٢٠٠ غرام
 سكر ٢٠٠ غرام
 زبدة ١٠٠ غرام
 بيض ٢ بيضة

الطريقة

١- يخبث الخبز في الفرن لمدة ١٥ دقيقة.
 ٢- يذوب السكر والزبدة في حمام ماري.
 ٣- يضاف البيض ويخفق.
 ٤- يضاف الخبز ويخفق.
 ٥- يضاف السكر والزبدة ويخفق.
 ٦- يضاف البيض ويخفق.
 ٧- يضاف الخبز ويخفق.
 ٨- يضاف السكر والزبدة ويخفق.
 ٩- يضاف البيض ويخفق.
 ١٠- يضاف الخبز ويخفق.

التفاح المخبوز

www.milazna.com

سنو وايت

الطريقة

كرات الثلج الموحلة

المقادير

www.milana.com

سوزايت

المقادير

لبن ١ لتر
 زبدة ١٠٠ جم
 سكر ٢٠٠ جم
 بيض ٤
 دقيق ٢٠٠ جم
 فانيليا ١ كيس
 ملح ١/٢ ملعقة
 بودرة قهوة ١ ملعقة

الطريقة

١- يسخن اللبن في قدر على نار متوسطة حتى يغلي.
 ٢- يضاف السكر والزبدة ويقلب حتى يذوب السكر.
 ٣- يضاف البيض ويقلب حتى يمتزج.
 ٤- يضاف الدقيق والفانيليا والملح.
 ٥- يضاف بودرة القهوة ويقلب حتى يمتزج.
 ٦- يترك الخليط على النار حتى يثقل.
 ٧- يضاف السكر ويقلب حتى يذوب.
 ٨- يترك الخليط على النار حتى يثقل.
 ٩- يضاف السكر ويقلب حتى يذوب.
 ١٠- يترك الخليط على النار حتى يثقل.

حلوى
 الأطفال

www.milazna.com

سنة وانت

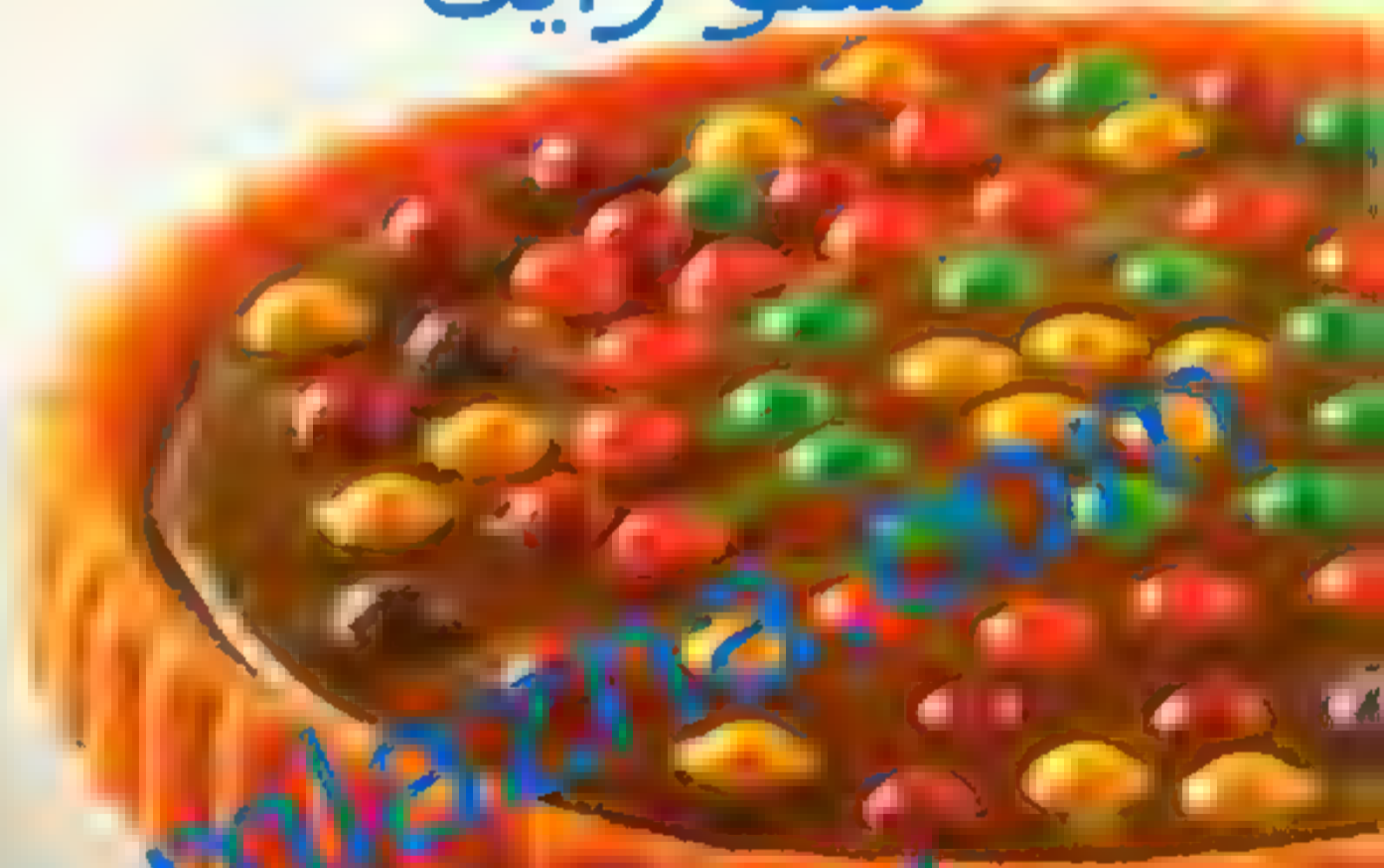
المقدم

كعكة الليمون

www.mlaazma.com

الطريقة

سنو وايت



www.mlaazma.com
سنو وايت

موزلي المشمش

المقادير

1/2 كغ موز
1/2 كغ مشمش
1/2 كغ زبدة
1/2 كغ سكر

نصف القوية

1/2 كغ موز
1/2 كغ مشمش
1/2 كغ زبدة
1/2 كغ سكر

الطريقة

1- نغسل الموز والمشمش ونجففهما.
2- نضع الموز والمشمش في الخلاط ونخفقهما حتى نحصل على عجينة.
3- نضع الزبدة والسكر في قدر ونغليهما حتى يذوب السكر.
4- نضيف العجينة للزبدة والسكر ونخفقهم حتى نحصل على خليط متجانس.
5- نضع الخليط في صحن ونخبه في الفرن حتى يتحمر.



www.milana.com

سنو وايت

البيض المسلوق الصغير

المقادير

طريقة

www.mlazna.com

سنو وايت

المقادير

المقادير

www.milazna.com

بيتزا السجق

بيتزا السجق
(من مصر)



الف - ج - د - هـ

1. _____

4. 5.

100

100

المادة ١٤٤:

1

١٠٢١

— 48 —

118

8. 5. 14

• • • • •

2

100

100

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26

100

9 9.11 1 2 3 4

1997 12 12 1

جديد - كتاب - تاريخ - 1997

دندہ لخت ہر صدمہ

تاریخ ۱۳۰۲

بالتسليم في الحضر

تحيه اخيه

5. Full of the Holy Spirit.

المقادير

الطريقة

من وصفة مجيد البيتزا البسيط
لحم بلحمة كبيرة من صدور البقر
ملحة من جبن الموتزاريلا المبشور
إلى 5 أوراق من الريحان الطازج

تسخن الفرن على حرارة 200 درجة مئوية
قومي بدهن صفيحة البيتزا بقليل من الزيت
ضع اللحم على الصفيحة وغطيه بالجبن المبشور
ادخلي البيتزا في الفرن لمدة 15 دقيقة

قومي بدهن البيتزا بقليل من الزيت
ضع الريحان الطازج على البيتزا
ادخلي البيتزا في الفرن لمدة 5 دقائق
حتى يذوب الجبن

اطعم البيتزا إلى صديقاتك وتقدم

مكتبة المذاق

www.mlazna.com

نسو وايت



بيتزا مارجريتا
(من إيطاليا)

بيتزا الكفتة

(من تركيا)

الطريقة

المقادير

ستو وايت

www.mlazna.com



المقادير

الطريقة



بيتزا الأجبان الأربعة (من إيطاليا)

www.milazim.com

سوزايت

الطريقة

| | | | |
|--------|--------|--------|---------|
| 1. خذ | 2. خذ | 3. خذ | 4. خذ |
| 5. خذ | 6. خذ | 7. خذ | 8. خذ |
| 9. خذ | 10. خذ | 11. خذ | 12. خذ |
| 13. خذ | 14. خذ | 15. خذ | 16. خذ |
| 17. خذ | 18. خذ | 19. خذ | 20. خذ |
| 21. خذ | 22. خذ | 23. خذ | 24. خذ |
| 25. خذ | 26. خذ | 27. خذ | 28. خذ |
| 29. خذ | 30. خذ | 31. خذ | 32. خذ |
| 33. خذ | 34. خذ | 35. خذ | 36. خذ |
| 37. خذ | 38. خذ | 39. خذ | 40. خذ |
| 41. خذ | 42. خذ | 43. خذ | 44. خذ |
| 45. خذ | 46. خذ | 47. خذ | 48. خذ |
| 49. خذ | 50. خذ | 51. خذ | 52. خذ |
| 53. خذ | 54. خذ | 55. خذ | 56. خذ |
| 57. خذ | 58. خذ | 59. خذ | 60. خذ |
| 61. خذ | 62. خذ | 63. خذ | 64. خذ |
| 65. خذ | 66. خذ | 67. خذ | 68. خذ |
| 69. خذ | 70. خذ | 71. خذ | 72. خذ |
| 73. خذ | 74. خذ | 75. خذ | 76. خذ |
| 77. خذ | 78. خذ | 79. خذ | 80. خذ |
| 81. خذ | 82. خذ | 83. خذ | 84. خذ |
| 85. خذ | 86. خذ | 87. خذ | 88. خذ |
| 89. خذ | 90. خذ | 91. خذ | 92. خذ |
| 93. خذ | 94. خذ | 95. خذ | 96. خذ |
| 97. خذ | 98. خذ | 99. خذ | 100. خذ |

المقادير

| | | | |
|--------|--------|--------|---------|
| 1. خذ | 2. خذ | 3. خذ | 4. خذ |
| 5. خذ | 6. خذ | 7. خذ | 8. خذ |
| 9. خذ | 10. خذ | 11. خذ | 12. خذ |
| 13. خذ | 14. خذ | 15. خذ | 16. خذ |
| 17. خذ | 18. خذ | 19. خذ | 20. خذ |
| 21. خذ | 22. خذ | 23. خذ | 24. خذ |
| 25. خذ | 26. خذ | 27. خذ | 28. خذ |
| 29. خذ | 30. خذ | 31. خذ | 32. خذ |
| 33. خذ | 34. خذ | 35. خذ | 36. خذ |
| 37. خذ | 38. خذ | 39. خذ | 40. خذ |
| 41. خذ | 42. خذ | 43. خذ | 44. خذ |
| 45. خذ | 46. خذ | 47. خذ | 48. خذ |
| 49. خذ | 50. خذ | 51. خذ | 52. خذ |
| 53. خذ | 54. خذ | 55. خذ | 56. خذ |
| 57. خذ | 58. خذ | 59. خذ | 60. خذ |
| 61. خذ | 62. خذ | 63. خذ | 64. خذ |
| 65. خذ | 66. خذ | 67. خذ | 68. خذ |
| 69. خذ | 70. خذ | 71. خذ | 72. خذ |
| 73. خذ | 74. خذ | 75. خذ | 76. خذ |
| 77. خذ | 78. خذ | 79. خذ | 80. خذ |
| 81. خذ | 82. خذ | 83. خذ | 84. خذ |
| 85. خذ | 86. خذ | 87. خذ | 88. خذ |
| 89. خذ | 90. خذ | 91. خذ | 92. خذ |
| 93. خذ | 94. خذ | 95. خذ | 96. خذ |
| 97. خذ | 98. خذ | 99. خذ | 100. خذ |

الطريقة

المقادير

www.mlazna.com

نسخة وامن

بيتزا البانير
(من الهند)

بيتزا ترياكى الدجاج (من التآان)



www.milazna.com

بيتزا ترياكى

المقادير

| | | |
|-----|-----|----|
| 1 | كوب | من |
| 2 | كوب | من |
| 3 | كوب | من |
| 4 | كوب | من |
| 5 | كوب | من |
| 6 | كوب | من |
| 7 | كوب | من |
| 8 | كوب | من |
| 9 | كوب | من |
| 10 | كوب | من |
| 11 | كوب | من |
| 12 | كوب | من |
| 13 | كوب | من |
| 14 | كوب | من |
| 15 | كوب | من |
| 16 | كوب | من |
| 17 | كوب | من |
| 18 | كوب | من |
| 19 | كوب | من |
| 20 | كوب | من |
| 21 | كوب | من |
| 22 | كوب | من |
| 23 | كوب | من |
| 24 | كوب | من |
| 25 | كوب | من |
| 26 | كوب | من |
| 27 | كوب | من |
| 28 | كوب | من |
| 29 | كوب | من |
| 30 | كوب | من |
| 31 | كوب | من |
| 32 | كوب | من |
| 33 | كوب | من |
| 34 | كوب | من |
| 35 | كوب | من |
| 36 | كوب | من |
| 37 | كوب | من |
| 38 | كوب | من |
| 39 | كوب | من |
| 40 | كوب | من |
| 41 | كوب | من |
| 42 | كوب | من |
| 43 | كوب | من |
| 44 | كوب | من |
| 45 | كوب | من |
| 46 | كوب | من |
| 47 | كوب | من |
| 48 | كوب | من |
| 49 | كوب | من |
| 50 | كوب | من |
| 51 | كوب | من |
| 52 | كوب | من |
| 53 | كوب | من |
| 54 | كوب | من |
| 55 | كوب | من |
| 56 | كوب | من |
| 57 | كوب | من |
| 58 | كوب | من |
| 59 | كوب | من |
| 60 | كوب | من |
| 61 | كوب | من |
| 62 | كوب | من |
| 63 | كوب | من |
| 64 | كوب | من |
| 65 | كوب | من |
| 66 | كوب | من |
| 67 | كوب | من |
| 68 | كوب | من |
| 69 | كوب | من |
| 70 | كوب | من |
| 71 | كوب | من |
| 72 | كوب | من |
| 73 | كوب | من |
| 74 | كوب | من |
| 75 | كوب | من |
| 76 | كوب | من |
| 77 | كوب | من |
| 78 | كوب | من |
| 79 | كوب | من |
| 80 | كوب | من |
| 81 | كوب | من |
| 82 | كوب | من |
| 83 | كوب | من |
| 84 | كوب | من |
| 85 | كوب | من |
| 86 | كوب | من |
| 87 | كوب | من |
| 88 | كوب | من |
| 89 | كوب | من |
| 90 | كوب | من |
| 91 | كوب | من |
| 92 | كوب | من |
| 93 | كوب | من |
| 94 | كوب | من |
| 95 | كوب | من |
| 96 | كوب | من |
| 97 | كوب | من |
| 98 | كوب | من |
| 99 | كوب | من |
| 100 | كوب | من |

الطريقة

1- يسخن الفرن على درجة 200 درجة مئوية.
2- يدهن الصينية بقليل من الزيت.
3- يوزع الدجاج المفروم على الصينية.
4- يوزع البصل المفروم على الدجاج.
5- يوزع الفلفل الحار المفروم على البصل.
6- يوزع الثوم المفروم على الفلفل.
7- يوزع الطماطم المفرومة على الثوم.
8- يوزع الزيتون على الطماطم.
9- يوزع الجبن على الزيتون.
10- يخبز البيتزا في الفرن لمدة 20 دقيقة.
11- يقطع البيتزا إلى قطع.
12- يقدّم البيتزا ساخنة.



١ خمسة من مجيبي الهيوتا (من وسط
 مجيبي الهيوتا الأوسط)
 ٢ كروب من جين الشيدر الميسير
 ٣ كروب من جين الموتز أو بلا المستطير
 ٤ ملاهل كبير ١ من مجيبي الطعاش
 ٥ ملاهل كبير ١ من كاتشيب الصر
 ٦ عبوة من السمورين الإسباني (مقط)
 ٧ كروب من الأناغاسي المقط

يورثي سطح العدل بالذئبق ويشره عليه
 السهمين القيثرا باستخدام نخالة خشبية
 التي تم تصنيعها لهذا الغرض
 المزجج، في حين يتم تصنيع السهمين في
 الخشب من أجل جعلهما
 أخف وزناً
 ثم يتم وضع
 السهمين على القيثرا
 ويتم وضع جين الموزايرين والسهمين
 في الخشب والعدل ويتم وضع
 السهمين في الخشب
 ثم يتم وضع
 السهمين في الخشب
 ثم يتم وضع
 السهمين في الخشب

www.miazna.com

تسوا واس



بيتزا الهالبينو والدجاج (من المكسيك)



سنو وايت

الطريقة

1. سخن الفرن على 200 درجة مئوية.
2. ادهن القاع بالزيت.
3. ادهن الوجه بالزيت.
4. ادهن الوجه بالتبلي.
5. ادهن الوجه بالتبلي.
6. ادهن الوجه بالتبلي.
7. ادهن الوجه بالتبلي.
8. ادهن الوجه بالتبلي.
9. ادهن الوجه بالتبلي.
10. ادهن الوجه بالتبلي.

المقادير

- 1. 1/2 كيلو دجاج
- 2. 1/2 كيلو دجاج
- 3. 1/2 كيلو دجاج
- 4. 1/2 كيلو دجاج
- 5. 1/2 كيلو دجاج
- 6. 1/2 كيلو دجاج
- 7. 1/2 كيلو دجاج
- 8. 1/2 كيلو دجاج
- 9. 1/2 كيلو دجاج
- 10. 1/2 كيلو دجاج

بيتزا البيف برجر (من أمريكا)

ستو وايت

www.mlazna.com

الطريقة

1- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
2- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
3- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
4- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
5- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
6- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
7- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
8- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
9- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.
10- نضع اللحم في قدر ونضع عليه الماء ونغلي اللحم حتى ينضج.

المقادير

1- لحم بقر 1 كجم
2- ماء 2 لتر
3- ملح 1 ملعقة صغيرة
4- بهار 1 ملعقة صغيرة
5- زيت 1 ملعقة كبيرة
6- فلفل أسود 1 ملعقة صغيرة
7- فلفل أحمر 1 ملعقة صغيرة
8- فلفل أخضر 1 ملعقة صغيرة
9- فلفل أصفر 1 ملعقة صغيرة
10- فلفل برتقالي 1 ملعقة صغيرة

الطريقة

المقادير



www.mlazona.com

سس و انت



بيتزا اللحم
بعجين (من لسان)

عجين البيتزا البسيط

صوص البيتزا

المقادير

| | |
|---|---------------------|
| 1 | كوب من الماء الدافئ |
| 2 | 1/2 كوب من الزيت |
| 3 | 1/2 كوب من الخل |
| 4 | 1/2 كوب من السكر |

الطريقة

1. يسخن الماء الدافئ في قدر على نار هادئة.
2. يضاف الزيت والخل والسكر إلى الماء.
3. يترك المزيج يغلي لمدة 10 دقائق.
4. يضاف الصلصة إلى العجينة.

المقادير

- 1 كوب من الماء الدافئ
- 1/2 كوب من الزيت
- 1/2 كوب من الخل
- 1/2 كوب من السكر

الطريقة

1. يسخن الماء الدافئ في قدر على نار هادئة.
2. يضاف الزيت والخل والسكر إلى الماء.
3. يترك المزيج يغلي لمدة 10 دقائق.
4. يضاف الصلصة إلى العجينة.

يمكن إضافة الأعشاب إلى الصلصة حسب الرغبة.

تستخدم المقادير في حالة 1 كوب من العجينة.

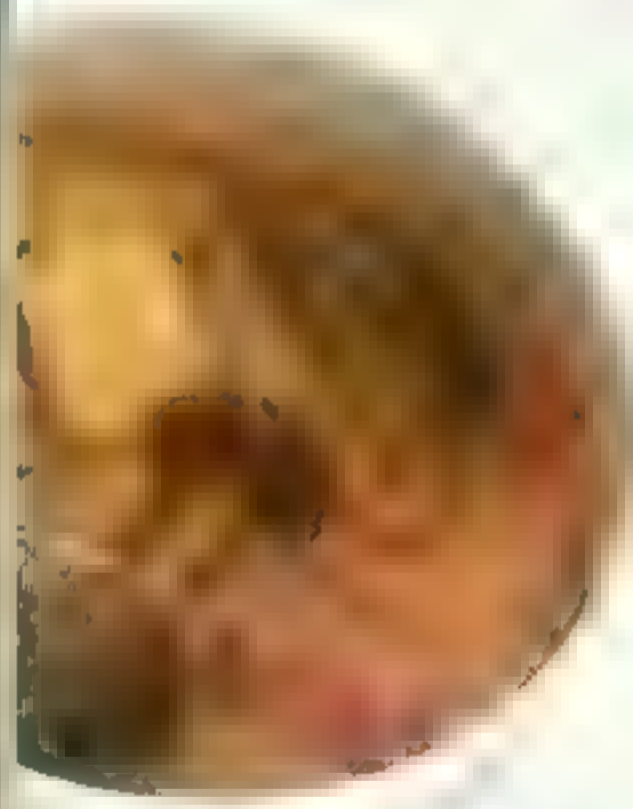
www.mlazna.com

سنو وايب

تجربتنا للشعاع الحساء

مع ابتداء العبرانية المناخية يخاف دائماً من النفاط البرد أو الركام
ويشعر أحياناً بانخفاض في الحرارة. وأول ما يرد اليه دائماً هو طيف
الحساء الدافئ المعد في المنزل بحيث يسويه ونحن نشاهد التلفاز
ونستمع بمصافحه سولت كوحدة بلعناء أو بلعساء

نكم الآن نستقبله كامنه من انواع الحساء المعقدة ونسعد مع
الاسترخاء الامام واللباني الباردة بتجربته دافئه



www.mlazna.com

سنو وايت

الطريقة

المقادير



www.mlazna.com

سنو وايت



الطريقة

المقادير

- | | | |
|---|----------------------------------|---------------------|
| 1 | نسخة نورد هي قلم على نورد نسخة | 300 جم من لوز |
| | نسخة نورد ونسخة قلم النسخة و نسخ | 200 جم من نصوص نسخة |
| | نسخة نورد | 200 جم من نصوص نسخة |
| 2 | نسخة نورد ونسخة نورد | 750 جم من نصوص نسخة |
| | نسخة نورد | نسخة نورد |
| 3 | نسخة نورد ونسخة نورد | 750 مل من نورد نسخة |
| | نسخة نورد | نسخة نورد |
| 4 | نسخة نورد نسخة 20 نسخة | نسخة نورد |
| | نسخة نورد | نسخة نورد |
| 5 | نسخة نورد ونسخة نورد | 5 جم من نصوص نسخة |
| | نسخة نورد | 5 جم من نصوص نسخة |
| 6 | نسخة نورد نسخة نورد | 10 جم من نصوص نسخة |
| | نسخة نورد | 20 جم من نصوص نسخة |
| 7 | نسخة نورد نسخة نسخة | نسخة نورد |



www.mlazna.com

سنو وايت

المعادير

الطريقة



| | |
|----|-----|
| ١ | ٢ |
| ٣ | ٤ |
| ٥ | ٦ |
| ٧ | ٨ |
| ٩ | ١٠ |
| ١١ | ١٢ |
| ١٣ | ١٤ |
| ١٥ | ١٦ |
| ١٧ | ١٨ |
| ١٩ | ٢٠ |
| ٢١ | ٢٢ |
| ٢٣ | ٢٤ |
| ٢٥ | ٢٦ |
| ٢٧ | ٢٨ |
| ٢٩ | ٣٠ |
| ٣١ | ٣٢ |
| ٣٣ | ٣٤ |
| ٣٥ | ٣٦ |
| ٣٧ | ٣٨ |
| ٣٩ | ٤٠ |
| ٤١ | ٤٢ |
| ٤٣ | ٤٤ |
| ٤٥ | ٤٦ |
| ٤٧ | ٤٨ |
| ٤٩ | ٥٠ |
| ٥١ | ٥٢ |
| ٥٣ | ٥٤ |
| ٥٥ | ٥٦ |
| ٥٧ | ٥٨ |
| ٥٩ | ٦٠ |
| ٦١ | ٦٢ |
| ٦٣ | ٦٤ |
| ٦٥ | ٦٦ |
| ٦٧ | ٦٨ |
| ٦٩ | ٧٠ |
| ٧١ | ٧٢ |
| ٧٣ | ٧٤ |
| ٧٥ | ٧٦ |
| ٧٧ | ٧٨ |
| ٧٩ | ٨٠ |
| ٨١ | ٨٢ |
| ٨٣ | ٨٤ |
| ٨٥ | ٨٦ |
| ٨٧ | ٨٨ |
| ٨٩ | ٩٠ |
| ٩١ | ٩٢ |
| ٩٣ | ٩٤ |
| ٩٥ | ٩٦ |
| ٩٧ | ٩٨ |
| ٩٩ | ١٠٠ |

www.mlazna.com

سنو وايت





المقادير الطريقة

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 1 | في قدر سعة ٢ لتر من الماء البارد . نغلي | (١) ٦ حوزو لونه |
| 2 | نصف حبة القمح والقمح الأسود وجوزة نصف وليمون | (٢) ١ حوز من عصير الليمون |
| 3 | نصف موز النعناع ونعنع | ٤ حوز من نعنع |
| 4 | نصف الكزبرة | ٥ حوز من القمح الأسود |
| 5 | نصف الحليب لونه نصف | ٦ حوز من جوزة ليمون |
| 6 | نصف عصيانه وكاف | (٣) ٦ حوز من موز النعناع |
| 7 | نهر من السكر | (٤) ٦ حوز من الكزبرة |
| 8 | نهر من السمكة على يد طابخة هذه السمكة | (٥) ٦ حوز من السمكة بخارصة |
| 9 | نقدم | |

www.mlazna.com

سنو وايت



المقادير

الطريقة

(۲۶) جم میں پہلوی لائحہ عمل

20120 مجله علمی تخصصی فصلی

(۱) قسم جس پر خرید علیہ اسے ملے

د افغانستان اسلامي امارت

۶۱۸ جنم نامہ

١٦ ملأ من عصير الحمض بنهار ٥

1. قطع طرأه ¹ [ح] من أنفوس طرأ بعد ² [ح] موصلة من [ر] من وقته

لاطراف الى مصاف. فانهم اذا كان صمكت وسقطت لهم بحر

$\frac{1}{\sqrt{2}}$ $\frac{1}{\sqrt{2}}$ $\frac{1}{\sqrt{2}}$ $\frac{1}{\sqrt{2}}$

بحرين مصيبة بحر وهذه الغالب الى ان يصري

d. **بمقابل عدم التخلي عن المنتج** : يفلح لا دور حتمي أو شبه حتمي

احمد علی بھٹو

صفحة 5 من 5
أشرف ويزيد. انظر على رابط اضافة اعمام

عدد من 1 إلى 20 صفحة في كل مجموعة

سید مصباح السیوطی، مظهر اعلیٰ، فی التذیق المصنوع المصنوع فی

مطلبي جميعه منهم عن 3 الى 4 تغيبوا الى ان يصحى ثم يصلى عن ابناء

[illegible]

مؤيد حمزة، د. (مستشارة مدعومة) مع مقال الزمر القدر

المجلس الأعلى للدراسات والبحوث

من الامور التي تضر

حمز^۱ لیسو به مدینه و بکفر حسن، و کعبه بنی قریظ و بنی نضیر

referred to as *perceptual* and *motor* respectively.

معداد خضمر النصارى ويزيد النصارى بغيره بغيره

www.mlazna.com

سنو وایت



المعادير لطريقه

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | 54 | 55 | 56 | 57 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 | 65 | 66 | 67 | 68 | 69 | 70 | 71 | 72 | 73 | 74 | 75 | 76 | 77 | 78 | 79 | 80 | 81 | 82 | 83 | 84 | 85 | 86 | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 | 92 | 93 | 94 | 95 | 96 | 97 | 98 | 99 | 100 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

الطريقه
الطريقه
الطريقه

www.mlazna.com

سنو وايت

[illegible]

www.mlazna.com

سازمان



المقادير

سنو وایت



المقادير الطريقة

| | |
|---------|----------|
| 1. ... | 2. ... |
| 3. ... | 4. ... |
| 5. ... | 6. ... |
| 7. ... | 8. ... |
| 9. ... | 10. ... |
| 11. ... | 12. ... |
| 13. ... | 14. ... |
| 15. ... | 16. ... |
| 17. ... | 18. ... |
| 19. ... | 20. ... |
| 21. ... | 22. ... |
| 23. ... | 24. ... |
| 25. ... | 26. ... |
| 27. ... | 28. ... |
| 29. ... | 30. ... |
| 31. ... | 32. ... |
| 33. ... | 34. ... |
| 35. ... | 36. ... |
| 37. ... | 38. ... |
| 39. ... | 40. ... |
| 41. ... | 42. ... |
| 43. ... | 44. ... |
| 45. ... | 46. ... |
| 47. ... | 48. ... |
| 49. ... | 50. ... |
| 51. ... | 52. ... |
| 53. ... | 54. ... |
| 55. ... | 56. ... |
| 57. ... | 58. ... |
| 59. ... | 60. ... |
| 61. ... | 62. ... |
| 63. ... | 64. ... |
| 65. ... | 66. ... |
| 67. ... | 68. ... |
| 69. ... | 70. ... |
| 71. ... | 72. ... |
| 73. ... | 74. ... |
| 75. ... | 76. ... |
| 77. ... | 78. ... |
| 79. ... | 80. ... |
| 81. ... | 82. ... |
| 83. ... | 84. ... |
| 85. ... | 86. ... |
| 87. ... | 88. ... |
| 89. ... | 90. ... |
| 91. ... | 92. ... |
| 93. ... | 94. ... |
| 95. ... | 96. ... |
| 97. ... | 98. ... |
| 99. ... | 100. ... |

www.mlazna.com





الطريقة

المقادير

1. نضع اللحم في قدر مع الماء ونغلي حتى ينضج.
2. نضيف البصل والجزر ونغلي حتى ينضج.
3. نضيف الطماطم ونغلي حتى ينضج.
4. نضيف الفلفل الحار ونغلي حتى ينضج.
5. نضيف البهارات ونغلي حتى ينضج.

1. اللحم 500 غرام
2. البصل 1 حبة
3. الجزر 1 حبة
4. الطماطم 2 حبة
5. الفلفل الحار 1 حبة
6. البهارات 1 ملعقة صغيرة

www.miazna.com

ستو وايت





الصرقة

[illegible]

المصادر

[illegible]

www.mls-ira.com



دستور العمل
 الموازنة العامة
 المالية العامة

الطريقة

المقادير

| | | |
|-----|----------|-----|
| 1 | المقادير | 1 |
| 2 | المقادير | 2 |
| 3 | المقادير | 3 |
| 4 | المقادير | 4 |
| 5 | المقادير | 5 |
| 6 | المقادير | 6 |
| 7 | المقادير | 7 |
| 8 | المقادير | 8 |
| 9 | المقادير | 9 |
| 10 | المقادير | 10 |
| 11 | المقادير | 11 |
| 12 | المقادير | 12 |
| 13 | المقادير | 13 |
| 14 | المقادير | 14 |
| 15 | المقادير | 15 |
| 16 | المقادير | 16 |
| 17 | المقادير | 17 |
| 18 | المقادير | 18 |
| 19 | المقادير | 19 |
| 20 | المقادير | 20 |
| 21 | المقادير | 21 |
| 22 | المقادير | 22 |
| 23 | المقادير | 23 |
| 24 | المقادير | 24 |
| 25 | المقادير | 25 |
| 26 | المقادير | 26 |
| 27 | المقادير | 27 |
| 28 | المقادير | 28 |
| 29 | المقادير | 29 |
| 30 | المقادير | 30 |
| 31 | المقادير | 31 |
| 32 | المقادير | 32 |
| 33 | المقادير | 33 |
| 34 | المقادير | 34 |
| 35 | المقادير | 35 |
| 36 | المقادير | 36 |
| 37 | المقادير | 37 |
| 38 | المقادير | 38 |
| 39 | المقادير | 39 |
| 40 | المقادير | 40 |
| 41 | المقادير | 41 |
| 42 | المقادير | 42 |
| 43 | المقادير | 43 |
| 44 | المقادير | 44 |
| 45 | المقادير | 45 |
| 46 | المقادير | 46 |
| 47 | المقادير | 47 |
| 48 | المقادير | 48 |
| 49 | المقادير | 49 |
| 50 | المقادير | 50 |
| 51 | المقادير | 51 |
| 52 | المقادير | 52 |
| 53 | المقادير | 53 |
| 54 | المقادير | 54 |
| 55 | المقادير | 55 |
| 56 | المقادير | 56 |
| 57 | المقادير | 57 |
| 58 | المقادير | 58 |
| 59 | المقادير | 59 |
| 60 | المقادير | 60 |
| 61 | المقادير | 61 |
| 62 | المقادير | 62 |
| 63 | المقادير | 63 |
| 64 | المقادير | 64 |
| 65 | المقادير | 65 |
| 66 | المقادير | 66 |
| 67 | المقادير | 67 |
| 68 | المقادير | 68 |
| 69 | المقادير | 69 |
| 70 | المقادير | 70 |
| 71 | المقادير | 71 |
| 72 | المقادير | 72 |
| 73 | المقادير | 73 |
| 74 | المقادير | 74 |
| 75 | المقادير | 75 |
| 76 | المقادير | 76 |
| 77 | المقادير | 77 |
| 78 | المقادير | 78 |
| 79 | المقادير | 79 |
| 80 | المقادير | 80 |
| 81 | المقادير | 81 |
| 82 | المقادير | 82 |
| 83 | المقادير | 83 |
| 84 | المقادير | 84 |
| 85 | المقادير | 85 |
| 86 | المقادير | 86 |
| 87 | المقادير | 87 |
| 88 | المقادير | 88 |
| 89 | المقادير | 89 |
| 90 | المقادير | 90 |
| 91 | المقادير | 91 |
| 92 | المقادير | 92 |
| 93 | المقادير | 93 |
| 94 | المقادير | 94 |
| 95 | المقادير | 95 |
| 96 | المقادير | 96 |
| 97 | المقادير | 97 |
| 98 | المقادير | 98 |
| 99 | المقادير | 99 |
| 100 | المقادير | 100 |



www.milazim.com

المقادير

انظره

المقادير

www.milazna.com

سنو وايت

توست العسل
والأناناس

الصريفة

المقادير

www.milana.com

سسو وايت

بروليه كريمه
العنسل والزعفران

www.milazna.com

شوربات

شوربة الطماطم
والعسل

المقدم

السلطة

المقادير

الحشوة

www.hazim.com

نسكو وايت

المكسبون مع صوص
العسل والليمون

لحريفة

مقادير

www.miaazna.com

سنتو وايت

الجزر بالعسل
والكمون

المقادير

حصصه

الكمية
الوقت

www.mlazna.com

ستون وايت

أجنحة الدجاج
بالعسل

المقادير

1/2 كيلو لحم
1/2 كيلو
1/2 كيلو
1/2 كيلو
1/2 كيلو
1/2 كيلو
1/2 كيلو
1/2 كيلو
1/2 كيلو
1/2 كيلو

www.mlazna.com

سنو وايت

الطريقة

1- نغسل اللحم ونقطعه
2- نضع اللحم في إناء
3- نضيف الماء
4- نغلي اللحم
5- نضيق اللحم
6- نضع اللحم في إناء
7- نضيف الماء
8- نغلي اللحم
9- نضيق اللحم
10- نضع اللحم في إناء





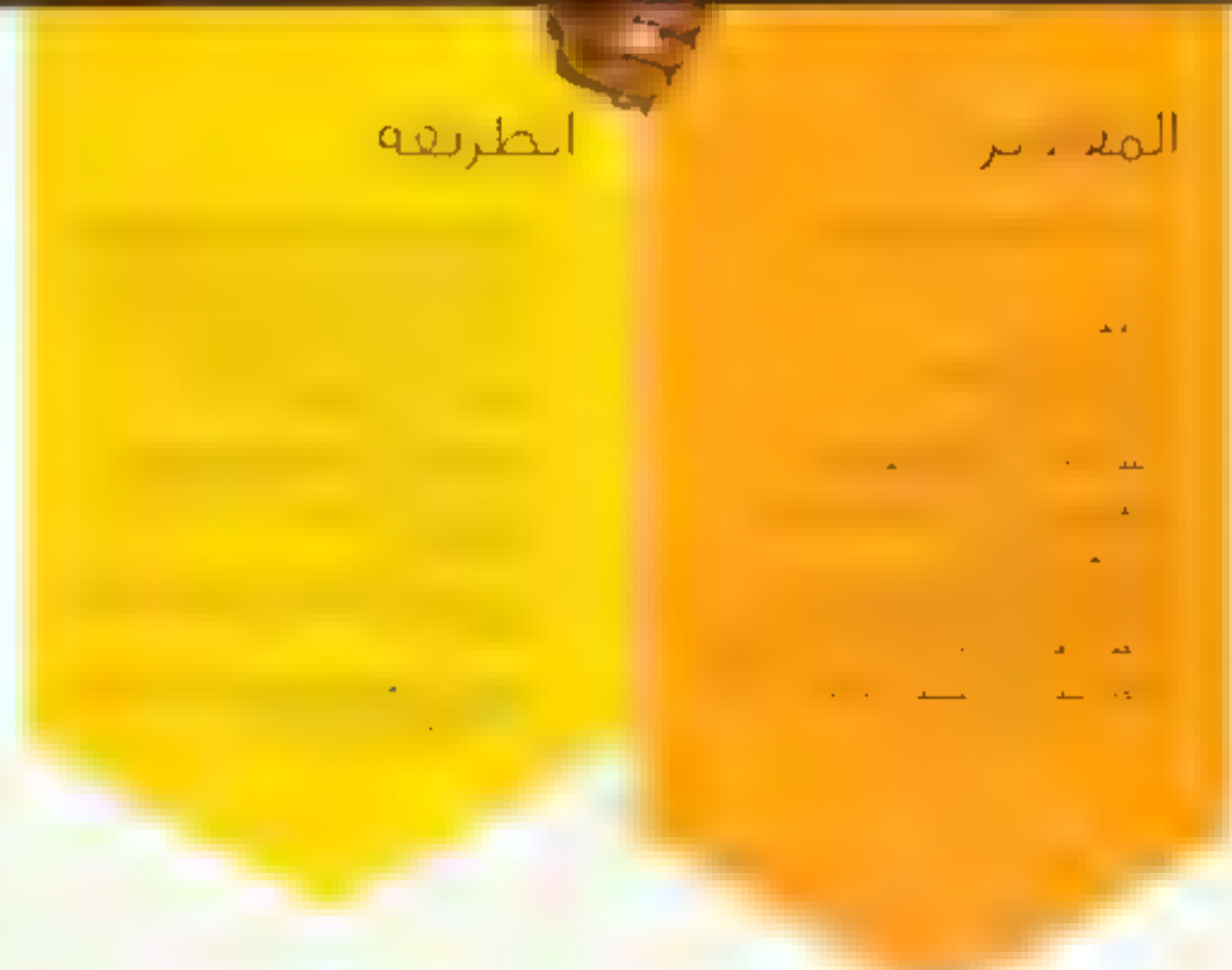
www.milazna.com

تسليق وانت

الأصناف المستوية
بالعسل

انظره

المدة



المقادير

طريقة

www.mlazna.com

نستقوا البيت

الزورنيش المميز
والعسل

عمره ٩٥

لحقا، م

www.mlaza.com

سنة ١٤٣٥

سنة المشوية في

يخنة الخضروات المشكلة

www.mlazna.com

مستوحاة



www.milazna.com

نسروا بيت

يخنة الدجاج

الصرقة

المقادير

دجاج
بصل
فلفل
زيت
ماء
لحم
شور
رأس
دجاج

دجاج
بصل
فلفل
زيت
ماء
لحم
شور
رأس
دجاج

يخنة الفاصوليا الخضراء

لحم دجاجة

www.mazna.com

سنو وايت

يخنة البامية واللحم



الطريقة

المقادير

| | |
|----|-----|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
| 5 | 6 |
| 7 | 8 |
| 9 | 10 |
| 11 | 12 |
| 13 | 14 |
| 15 | 16 |
| 17 | 18 |
| 19 | 20 |
| 21 | 22 |
| 23 | 24 |
| 25 | 26 |
| 27 | 28 |
| 29 | 30 |
| 31 | 32 |
| 33 | 34 |
| 35 | 36 |
| 37 | 38 |
| 39 | 40 |
| 41 | 42 |
| 43 | 44 |
| 45 | 46 |
| 47 | 48 |
| 49 | 50 |
| 51 | 52 |
| 53 | 54 |
| 55 | 56 |
| 57 | 58 |
| 59 | 60 |
| 61 | 62 |
| 63 | 64 |
| 65 | 66 |
| 67 | 68 |
| 69 | 70 |
| 71 | 72 |
| 73 | 74 |
| 75 | 76 |
| 77 | 78 |
| 79 | 80 |
| 81 | 82 |
| 83 | 84 |
| 85 | 86 |
| 87 | 88 |
| 89 | 90 |
| 91 | 92 |
| 93 | 94 |
| 95 | 96 |
| 97 | 98 |
| 99 | 100 |

| | |
|----|-----|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
| 5 | 6 |
| 7 | 8 |
| 9 | 10 |
| 11 | 12 |
| 13 | 14 |
| 15 | 16 |
| 17 | 18 |
| 19 | 20 |
| 21 | 22 |
| 23 | 24 |
| 25 | 26 |
| 27 | 28 |
| 29 | 30 |
| 31 | 32 |
| 33 | 34 |
| 35 | 36 |
| 37 | 38 |
| 39 | 40 |
| 41 | 42 |
| 43 | 44 |
| 45 | 46 |
| 47 | 48 |
| 49 | 50 |
| 51 | 52 |
| 53 | 54 |
| 55 | 56 |
| 57 | 58 |
| 59 | 60 |
| 61 | 62 |
| 63 | 64 |
| 65 | 66 |
| 67 | 68 |
| 69 | 70 |
| 71 | 72 |
| 73 | 74 |
| 75 | 76 |
| 77 | 78 |
| 79 | 80 |
| 81 | 82 |
| 83 | 84 |
| 85 | 86 |
| 87 | 88 |
| 89 | 90 |
| 91 | 92 |
| 93 | 94 |
| 95 | 96 |
| 97 | 98 |
| 99 | 100 |

يخنة
الروبيان

الطريقة

[illegible]

www.mlazna.com

سینو وایت

يخنة
الفاول



www.mlazna.cc.mn

سو وایت

المقادير

[illegible]

الطريقة

[illegible]

يخنة القنبيط والدجاج

ستو وايت

الطريقة

المقادير

١ - ٢ - ٣ - ٤
٥ - ٦ - ٧ - ٨
٩ - ١٠ - ١١ - ١٢
١٣ - ١٤ - ١٥ - ١٦
١٧ - ١٨ - ١٩ - ٢٠
٢١ - ٢٢ - ٢٣ - ٢٤
٢٥ - ٢٦ - ٢٧ - ٢٨
٢٩ - ٣٠ - ٣١ - ٣٢
٣٣ - ٣٤ - ٣٥ - ٣٦
٣٧ - ٣٨ - ٣٩ - ٤٠

٤١ - ٤٢ - ٤٣ - ٤٤
٤٥ - ٤٦ - ٤٧ - ٤٨
٤٩ - ٥٠ - ٥١ - ٥٢
٥٣ - ٥٤ - ٥٥ - ٥٦
٥٧ - ٥٨ - ٥٩ - ٦٠
٦١ - ٦٢ - ٦٣ - ٦٤
٦٥ - ٦٦ - ٦٧ - ٦٨
٦٩ - ٧٠ - ٧١ - ٧٢
٧٣ - ٧٤ - ٧٥ - ٧٦
٧٧ - ٧٨ - ٧٩ - ٨٠

يخنة
الكالاماري
المحشو

سنو وایت

الطريقة

[illegible]

يخنة الأرضي شوكي

الطريقة

1- يقطع الارضى شوكي قطعاً صغيراً

2- يقطع البصل قطعاً صغيراً

3- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

4- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

5- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

6- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

7- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

8- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

9- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

10- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

11- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

12- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

13- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

14- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

15- يقطع الفلفل الحار قطعاً صغيراً

www.milazna.com

مسلو وايت

الطريقة

المقادير

| المقادير | الطريقة |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. اللحم المفروم 500 غرام | 2. البصل المفروم 100 غرام |
| 3. الثوم المفروم 10 غرام | 4. الفلفل الحار 10 غرام |
| 5. الفلفل الأحمر 10 غرام | 6. الفلفل الأخضر 10 غرام |
| 7. البهارات 10 غرام | 8. الزيت 10 غرام |
| 9. الملح 10 غرام | 10. الماء 100 مل |
| 11. الكفتة 100 غرام | 12. الخبز 100 غرام |
| 13. اللبن 100 مل | 14. الفلفل الحار 10 غرام |
| 15. الفلفل الأحمر 10 غرام | 16. الفلفل الأخضر 10 غرام |
| 17. البهارات 10 غرام | 18. الزيت 10 غرام |
| 19. الملح 10 غرام | 20. الماء 100 مل |

www.mlazna.com

نسخة واثق

بخنة
الكفتة

يخنة اللحم البقري



| المقادير | الطريقة |
|---|---|
| 1. خبز عربي 2. لبن 3. زبدة 4. سكر 5. قشور ليمون 6. قشور برتقال 7. قشور خوخ 8. قشور تفاح 9. قشور كمثرى 10. قشور فواكه أخرى | 1. خبز عربي 2. لبن 3. زبدة 4. سكر 5. قشور ليمون 6. قشور برتقال 7. قشور خوخ 8. قشور تفاح 9. قشور كمثرى 10. قشور فواكه أخرى |

المقادير

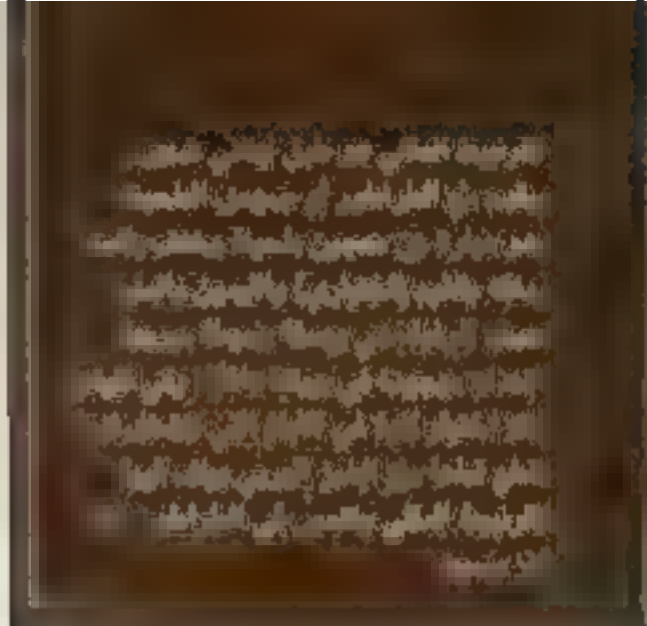
- كجم من اللحم المفروم
- كجم من البصل المفروم
- كجم من السبانخ
- كجم من اللحم
- كجم من البصل
- كجم من السبانخ
- كجم من اللحم
- كجم من البصل
- كجم من السبانخ
- كجم من اللحم
- كجم من البصل
- كجم من السبانخ

الطريقة

- 1- يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.
- 2- يضاف البصل المفروم ويقلب حتى يذبل.
- 3- يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يمتزج مع البصل.
- 4- يضاف السبانخ المفروم ويقلب حتى يذبل.
- 5- يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يمتزج مع البصل.
- 6- يضاف السبانخ المفروم ويقلب حتى يذبل.
- 7- يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يمتزج مع البصل.
- 8- يضاف السبانخ المفروم ويقلب حتى يذبل.
- 9- يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يمتزج مع البصل.
- 10- يضاف السبانخ المفروم ويقلب حتى يذبل.
- 11- يضاف اللحم المفروم ويقلب حتى يمتزج مع البصل.
- 12- يضاف السبانخ المفروم ويقلب حتى يذبل.

www.milazna.com

المطبخ العربي



المصادر

الصرقة

[illegible]

حكمة المقطع البحار

سنو وایپ

www.milazna.com

المقادير

الطريقة

1 2

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 84

• [About Us](#) • [Contact Us](#) • [Privacy Policy](#) • [Terms of Service](#)

0 2 4 6 8 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40 42 44 46 48 50 52 54 56 58 60 62 64 66 68 70 72 74 76 78 80 82 84 86 88 90 92 94 96 98 100

٤٨ ٤٩ ٥٠ ٥١ ٥٢

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

1. 100

J. M.

102 2

عزیز و محترم

14. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$

المجلد الثاني

١٧٠٠

[illegible]

| ردیف | نام | تاریخ | محل |
|------|-----|-------|-----|
| ۱ | ... | ... | ... |
| ۲ | ... | ... | ... |
| ۳ | ... | ... | ... |
| ۴ | ... | ... | ... |
| ۵ | ... | ... | ... |
| ۶ | ... | ... | ... |
| ۷ | ... | ... | ... |
| ۸ | ... | ... | ... |
| ۹ | ... | ... | ... |
| ۱۰ | ... | ... | ... |
| ۱۱ | ... | ... | ... |
| ۱۲ | ... | ... | ... |
| ۱۳ | ... | ... | ... |
| ۱۴ | ... | ... | ... |
| ۱۵ | ... | ... | ... |
| ۱۶ | ... | ... | ... |
| ۱۷ | ... | ... | ... |
| ۱۸ | ... | ... | ... |
| ۱۹ | ... | ... | ... |
| ۲۰ | ... | ... | ... |
| ۲۱ | ... | ... | ... |
| ۲۲ | ... | ... | ... |
| ۲۳ | ... | ... | ... |
| ۲۴ | ... | ... | ... |
| ۲۵ | ... | ... | ... |
| ۲۶ | ... | ... | ... |
| ۲۷ | ... | ... | ... |
| ۲۸ | ... | ... | ... |
| ۲۹ | ... | ... | ... |
| ۳۰ | ... | ... | ... |
| ۳۱ | ... | ... | ... |
| ۳۲ | ... | ... | ... |
| ۳۳ | ... | ... | ... |
| ۳۴ | ... | ... | ... |
| ۳۵ | ... | ... | ... |
| ۳۶ | ... | ... | ... |
| ۳۷ | ... | ... | ... |
| ۳۸ | ... | ... | ... |
| ۳۹ | ... | ... | ... |
| ۴۰ | ... | ... | ... |
| ۴۱ | ... | ... | ... |
| ۴۲ | ... | ... | ... |
| ۴۳ | ... | ... | ... |
| ۴۴ | ... | ... | ... |
| ۴۵ | ... | ... | ... |
| ۴۶ | ... | ... | ... |
| ۴۷ | ... | ... | ... |
| ۴۸ | ... | ... | ... |
| ۴۹ | ... | ... | ... |
| ۵۰ | ... | ... | ... |
| ۵۱ | ... | ... | ... |
| ۵۲ | ... | ... | ... |
| ۵۳ | ... | ... | ... |
| ۵۴ | ... | ... | ... |
| ۵۵ | ... | ... | ... |
| ۵۶ | ... | ... | ... |
| ۵۷ | ... | ... | ... |
| ۵۸ | ... | ... | ... |
| ۵۹ | ... | ... | ... |
| ۶۰ | ... | ... | ... |
| ۶۱ | ... | ... | ... |
| ۶۲ | ... | ... | ... |
| ۶۳ | ... | ... | ... |
| ۶۴ | ... | ... | ... |
| ۶۵ | ... | ... | ... |
| ۶۶ | ... | ... | ... |
| ۶۷ | ... | ... | ... |
| ۶۸ | ... | ... | ... |
| ۶۹ | ... | ... | ... |
| ۷۰ | ... | ... | ... |
| ۷۱ | ... | ... | ... |
| ۷۲ | ... | ... | ... |
| ۷۳ | ... | ... | ... |
| ۷۴ | ... | ... | ... |
| ۷۵ | ... | ... | ... |
| ۷۶ | ... | ... | ... |
| ۷۷ | ... | ... | ... |
| ۷۸ | ... | ... | ... |
| ۷۹ | ... | ... | ... |
| ۸۰ | ... | ... | ... |
| ۸۱ | ... | ... | ... |
| ۸۲ | ... | ... | ... |
| ۸۳ | ... | ... | ... |
| ۸۴ | ... | ... | ... |
| ۸۵ | ... | ... | ... |
| ۸۶ | ... | ... | ... |
| ۸۷ | ... | ... | ... |
| ۸۸ | ... | ... | ... |
| ۸۹ | ... | ... | ... |
| ۹۰ | ... | ... | ... |
| ۹۱ | ... | ... | ... |
| ۹۲ | ... | ... | ... |
| ۹۳ | ... | ... | ... |
| ۹۴ | ... | ... | ... |
| ۹۵ | ... | ... | ... |
| ۹۶ | ... | ... | ... |
| ۹۷ | ... | ... | ... |
| ۹۸ | ... | ... | ... |
| ۹۹ | ... | ... | ... |
| ۱۰۰ | ... | ... | ... |

• • • • •

• • • • •



1

• • • • •

1. *What is the purpose of this study?*

[Home](#)
[About Us](#)
[Contact Us](#)
[Privacy Policy](#)

2

جاءت في هذا الكتاب دراسة تحليلية لآثار

— 2 —

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|

[illegible]

1. \mathbb{R}^n is a vector space over \mathbb{R} .



خطوة خطوة

www.mlazna.com

سنو وايت

كيفية تفصيل البرتقال



www.mlazna.com

سنو وايت

① 2 كوب من خليط البان كيك الجاهز ② 2 ملعقة صغيرة من قشر البرتقال المبشور ③ 1/4 كوب من الزيت ④ 1/4 كوب من الحليب
⑤ 2 بيضة ⑥ 4 ملاعق كبيرة من مسحوق البرتقال السكريل



في وعاء كبير، يضاف البسكويت



ثم يضاف الحليب



وبعد ذلك يضاف الزيت



وتلك البرتقال المبشور



يضاف خليط البان كيك



يقلب ليصبح الخليط ناعماً



يقلب على الجانب الآخر ويظهر



يصب العجين في مقلاة مسطحة ويظهر إلى أن تخرج منه فقاعات وتضخ الحواف.



تفصيصة البرتقال

www.mlazna.com



يقطع بين الغشاة البرتقال للحصول على
قسم من البرتقال



تزال كل بقايا القالب البيضاء



تزال القشرة وتستهوى ذلك بملحها نحو
الأسفل



يستخدم سكين حاد - تزال الأطراف الأخرى
والأسفل للبرتقال

سوشي وايت



تقدم ألوان كيك مع حشوة
البرتقال السكرى والفستق
البرتقال

مثلجات الفاكهة مع البرتقال المكرمل

www.mlazna.com

سنو وايت

- ① 1 بايت من مكعبات الفواكه ② 1/2 كوب من شراب الليمون المسحوق ③ أوراق نعناع التزيين ④ برتقالة كاملة مقطعة إلى عصير ⑤ 1 كوب من عصير البرتقال الطازج ⑥ 1/2 كوب من السكر البني ⑦ حبة جريب فروت كاملة مقطعة إلى عصير.

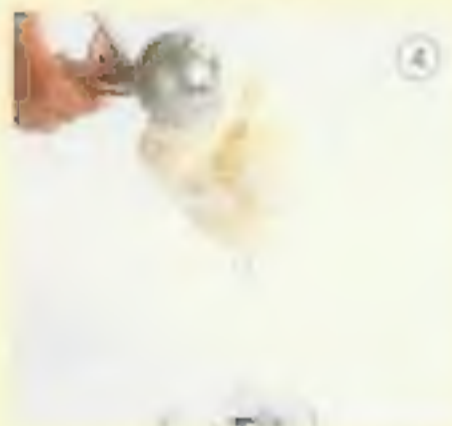
يخدم في الحمار



يقلب الخليط ويطهى مع التقليب على نار بين متوسطة ومنخفضة



في قدر متوسطة الحجم يوضع عصير البرتقال مع السكر البني.



توضع مكعبات الفاكهة في الكؤوس باستخدام ملعقة.



تضاف عصير البرتقال والجريب فروت ونعناع



نرش المكعبات بالشراب المسحوق ونزين كل كأس بورقة نعناع



باستخدام ملعقة يضاف العصير الشافى على التبريد